

打镗匠人:半生守技艺,银辉映古今

奉城拾光·守艺

记者 孙申磊 王巧玲 邢昊臻
虞金辉 王红雨 柳家欢

自宋代起,奉化便有了“打镗”这门手工技艺。镗器曾是“十里红妆”中不可或缺的一抹亮色,承载着婚嫁的喜庆、祭祀的庄严,以及无数家庭的烟火日常。然而,在现代工业的浪潮冲击下,这门老底子技艺正濒临失传。“叮叮当当……”在溪口镇中马路的一个小院里,62岁的汪贤康正专注地锤打着一块银亮的镗板,锤起锤落间,一件精美的锡镗茶叶罐逐渐成形。作为奉化区非物质文化遗产代表性项目“打镗技艺”的传承人,汪贤康用半个世纪的坚守,延续着祖辈的技艺与情怀,让镗器的光芒在时代洪流之中延续……



扫码看视频



A 技艺流变:从十里红妆到非遗名录

镗,又叫“锡镗”或“白镗”,是锡与铝的合金。打镗,即使用镗制作器皿。奉化的打镗技艺可追溯至宋代,

至明清时期达到工艺顶峰。清末民初时,宁波“镗匠”以其精湛技艺闻名大江南北,其中尤以奉化匠人技艺超群。

依照宁波旧俗,女儿出嫁时,父母就会请手艺精湛的打镗师傅制作整套镗器作为嫁妆。嫁妆中镗器越多,娘家越显

体面,因此打镗匠人在当时非常吃香。然而,自上世纪90年代起,价廉物美的塑料、玻璃和不锈钢制品迅速占领市场,镗器逐渐淡出日常生活,这门古老的技艺也随之式微。如今,像汪贤康这样仍在坚守的打镗匠人,已属凤毛麟角。

B 匠心如磐:自总角习艺至设馆传薪

汪贤康与打镗的缘分,始于五十年前。1975年,年仅12岁的他跟随着爷爷汪裕钧学习打镗。熔镗、浇板、裁剪、锤打、焊接、雕刻、抛光——打制一件精致的镗器需历经多道繁复工序。“爷爷对我比其他徒弟严格得多,哪一步出错都会挨批。”汪贤康回忆道。正是这份严苛的锤炼,铸就了他日后精湛的技艺。16岁出师后,他便开始独立承接各类镗器订单。

在演示锡镗茶叶罐的制作时,汪

贤康将约400℃滚烫的镗液倒入特制的绳模中,冷却后便得到一张银亮的镗板。“用绳子盘出想要的形状,绳子粗细决定了镗板的厚度。”他边操作边解释。镗板制成后,便是精细的裁剪:将纸样贴于镗板,用特制剪刀裁出形状,再经铁锤反复敲打塑形。最耗时也最考验手上功夫的,是抛光——需用锉刀等工具反复打磨,直至镗器表面光滑如镜。“学徒时挫伤手指是家常便饭,但这是必经之路。”汪贤康伸出

布满厚茧的双手,那是岁月与技艺留下的无声勋章。

“那时候,谁家办喜事都要找镗匠打几件镗器。街坊邻居知道我女儿要出嫁,都推荐汪师傅。”老邻居蒋德华是汪贤康的老主顾,家中至今珍藏着16年前汪贤康为他女儿精心打造的那套镗器嫁妆。

凭借一身好手艺,上世纪七八十年代,汪贤康常挑着工具箱走村串户,为婚嫁人家制作嫁妆镗器。工期长加之交通

不便,在客户家留宿是常事。“一年里,在外干活的时间超过十一个月。”他回忆道。

行业的衰落也曾让他萌生转行之念。“可这是爷爷传下的手艺,就这么失传真的太可惜了。”怀着这份不舍,几十年来,汪贤康陆续收收了3名徒弟。2020年,他将部分工具和成品捐赠给区非物质文化遗产保护中心;2021年,他的“打镗技艺”成功获评“奉化区非物质文化遗产代表性项目”。这些努力,都是为了给这门濒危技艺续命。如今,区非遗保护中心不仅展出他的作品,还详细讲解着打镗技艺的每一步工序。

C 古法新创:守传统行制融现代审美

2022年,汪贤康成立了打镗技艺传承基地,潜心镗器制作。基地内陈列着各式精美作品——酒壶、茶盘、茶叶罐、烛台、饭盒、香炉……每一件都流淌着内敛的银灰色泽。它们既保留了传统的形制,又巧妙融入了符合现代审美的元素。

在汪贤康看来,“匠心”的核心在于品质,而原料是根基:“我通常用含锡63%的锡铝合金,浇出的镗板表面布满鱼鳞纹,这才是做出精品的好料。”他的工艺并非一成不变。为适应

市场需求,他会根据客户图纸或图案进行定制。“现在客户要求高了,要好看、实用,类型也得丰富。”他拿起一只新制的锡镗茶盘介绍道。盘体泛着柔和的银灰色泽,盘面如镜般光滑,边缘纹路深浅有致,指尖拂过能感受到细腻的凹凸韵律。

除却实用与美观,镗器承载的文化内涵更让汪贤康珍视。他展示了一件得意之作——以“梅兰竹菊”花中四君子为主题的锡镗酒壶。壶身精雕细琢:寒梅虬劲,幽兰舒展,修竹挺拔,秋

菊怒放。“酒壶大小也有讲究,能装约1.5斤酒,正好倒满祭祀时一桌的12个小酒杯,这都是祖上传下的规矩。”汪贤康复述着爷爷当年的教诲。

汪贤康的儿子汪博在叮叮当当的打镗声中长大,虽未继承父业,但对父亲的手艺充满敬意:“小时候看他打镗,也常在旁边帮忙。一开始觉得只是简单的敲打敲打,时间久了才明白,每一锤都藏着功夫和门道。”

如今,汪贤康每月仅制作一两套镗器,收入算不得丰厚,但这足以支撑他将

全部心血倾注于每一件作品。“现在年轻人不懂也不买这些老物件了,但汪师傅还在坚持,不容易。”蒋德华道出了邻居们的普遍评价,“他想的,更多的是不让这门手艺失传,而不只是赚钱。”

夕阳西下,汪贤康收拾好工具,结束了一天的工作。小院里,未完成的镗器在余晖中闪烁着温润柔光,仿佛低语着千年技艺的不朽故事……

在奉化这片土地上,打镗的叮当声不再如往昔喧嚣,但在匠人手中,它从未断绝——因为真正的传统,从来不是凝固的过往,而是在当下被双手承接、在未来仍将延续的活态生命。那锤起锤落间,是技艺的脉搏,更是文化不灭的星火。

人机协作提效率

“湖景蜜露”水蜜桃日采摘量稳步提升

本报讯(记者 王怡宁 王林威 夏嘉莲)七月的奉化,空气中弥漫着沁人心脾的蜜桃芬芳。正值“湖景蜜露”水蜜桃的采收旺季,桃农们忙着采摘、装箱、发货,干得热火朝天。

昨天上午,在萧王庙街道十八平农场的100余亩桃园里,累累硕果压弯枝头。农场主袁义刚熟练地采摘、筛选着成熟的“湖景蜜露”。“7月1日上市以来,产量逐步提升,目前日采摘量在150到250公斤,”袁义刚介绍,“预计7

月10日前后迎来采摘高峰。”值得关注的是,每个水蜜桃包装盒上都贴有“溯源码”,消费者扫码即可查看桃子的“身份档案”,包括全程农事记录、采摘时间、质检报告、运输物流等信息,让消费者买得放心。

随后,记者来到位于锦屏街道的杨社长生态农场,2000株“湖景蜜露”也进入了盛采期。负责人杨武斌和工人们在包装线前忙碌,将一颗颗水蜜桃小心码入印有“奉化水蜜桃”标识的纸箱。

“这两天日销150到200箱,上海、杭州的订单尤其多。”杨武斌介绍,“湖景蜜露”单果普遍超230克,果肉柔软多汁,糖度稳定在14度以上。

在尚田街道胖爸爸生态农场的分拣车间,景象更为现代。一台智能分拣机高效运转,每小时可分拣500-750公斤水蜜桃。传送带上,“湖景蜜露”排队前行,按预设规格精准分流。机械分拣后,工作人员紧随其后,对每一颗桃子进行复检,严格剔除外观瑕疵、

成熟度欠佳的果实,“人机协作”共同守护奉化水蜜桃的“甜蜜”口碑。

随着便携式无损测糖仪、智能分拣机等设备的广泛应用,桃农对品质的把控愈发精准高效,推动着产业向标准化、数字化迈进。区水蜜桃研究所副所长孙奇男介绍,作为奉化水蜜桃的当家品种,“湖景蜜露”种植面积约占全区3.5万亩桃园的50%,采摘期可持续至7月20日左右。预计今年“湖景蜜露”总产值可达3亿元,成为带动农民增收的“甜蜜引擎”。

市场的繁荣也带动了物流高峰。“虽然水蜜桃上市不久,但我们点名的日均发货量已超过200单。”一名驻点服务的快递工作人员向记者介绍道,为应对即将到来的水蜜桃发货潮,快递公司早在蜜桃季开始前就着手招募人员,充实各邮寄点位置,迎接甜蜜产业的物流“大考”。

两半以上的精品桃批发价约22元每公斤。得益于前期雨水均匀,日照充足,成熟水蜜桃的糖度普遍达到13至14度,品质上乘。

随着“赤月”“白凤”“湖景蜜露”等水蜜桃明星品种陆续成熟上市,市场人气日益高涨。目前,“湖景蜜露”是市场的主打品种,4

桃农与政企的“对话”

打通水蜜桃产销“最后一公里”

本报讯(记者 王巧丽 王层裕)昨天,区邮政分公司牵头举办“助我惠农 邮路畅通”乡村振兴工作暨水蜜桃客户座谈会。区农业农村局、区交通运输局相关负责人,邮政各业务板块负责人及30余名水蜜桃种植大户代表齐聚一堂,共商助农新举措。

会上,邮政公司金融、渠道、寄递三大业务板块相关负责人分别介绍了乡村振兴服务具体方案,并针对桃农关切的专项贷款政策、水蜜桃产业专项扶持资金申请、冷链物流配送体系优化等问题作了重点解读和现场答疑。

“冷链运输虽快,但部分偏远村配

送仍有延迟,末端配送能否再优化?”“如何实时掌握物流动态信息?”“在水蜜桃产销全链条环节中,如何提升服务质效?”……现场讨论环节,桃农代表们争相提问。邮政部门相关负责人认真倾听、记录,并逐一回应桃农的需求,表示将全力保障水蜜桃流通销售环节的高效与畅通。

区邮政分公司副总经理许小勇表示:“奉化邮政将始终以‘助农惠农’为使命,不断优化金融支持,织密物流网络,拓宽销售渠道,助力水蜜桃等特色农产品行销全国,持续为乡村振兴注入邮政力量。”

奉化水蜜桃交易市场火热开市

夏日“甜蜜”涌向全国

本报讯(记者 毛超峰 邢昊臻 通讯员 郑行娜)7月2日早上7时,全新的奉化水蜜桃交易市场已是人头攒动。自6月25日正式开市以来,市场内已形成了采购发一体化的经销流程,每天有大批水蜜桃从这里发往全国各地。

奉化水蜜桃交易市场新址位于原萧王庙街道林家村桃子交易市场西侧,紧邻泉溪江,占地20亩,最多可容纳580户农户同时

交易。市场采取分时段管理,每日零点至清晨6时面向桃农批发经营;7时许,散户和经销商进场销售。此外,萧王庙街道专门组织了动态保洁和秩序维护队伍,确保市场环境整洁、交易有序。为优化辖区环境和道路安全,街道近期积极引导沿街、路设摊的桃农入市经营,并在多条主干道设立引导标识,有效汇聚客流。桃农孙亚军表示:“新市场环境好,交易更方便。”

奉化水蜜桃名声在外,每年都会吸引不少外地消费者慕名前来。来自宁海县的顾仲介特意带着孙女赶早来到交易市场,“通过‘奉化发布’得知新市场开市,特地来选购些正宗奉化水蜜桃,既能让亲友尝鲜,也能满足自家人的味蕾。”顾仲介笑着说道。

随着“赤月”“白凤”“湖景蜜露”等水蜜桃明星品种陆续成熟上市,市场人气日益高涨。目前,“湖景蜜露”是市场的主打品种,4

“巾帼云播创富营”开班

本报讯(记者 康诗文 何腾涛 通讯员 王彦力)近日,区妇联主办的“巾帼云播创富营——玩转甜蜜”她经济”活动,在西坞街道蒋家池头村“和美金溪”共富工坊火热开班。全区20余名有志于电商创业、直播助农的巾帼创客和巾帼新农人齐聚一堂,系统学习电商直播核心技能,为“甜蜜产业”的云端发展注入强劲“她”力量。

本次培训特邀西坞街道蒋家池头村乡村CEO王丹作为授课导师,围绕“直播间选品、排品、话术、设备调试、违禁词规避、冷启动引流”等核心模

块,带来了系统、专业、接地气的分享。学员们通过“价格递增法”“爆款+利润款循环法”等实战策略,开展水蜜桃销售直播演练,认真介绍奉化水蜜桃及背后的种植故事,将“爆汁清甜”的产品特色展现得淋漓尽致。

此次“巾帼云播创富营”不仅为大家搭建了学习交流、提升直播技能的平台,更为奉化水蜜桃产业发展插上了电商直播的“云翅膀”。掌握了直播“新农具”的学员们,将把所学应用到水蜜桃实际销售中,帮助更多桃农拓宽销路、提升收益。